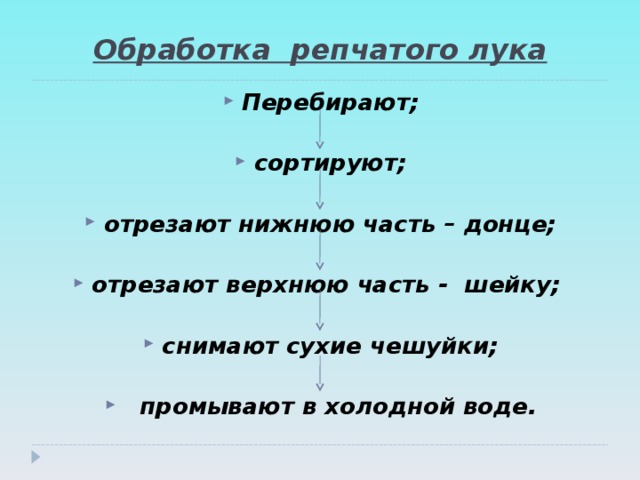
**Урок учебной практики гр ПК18 №7**

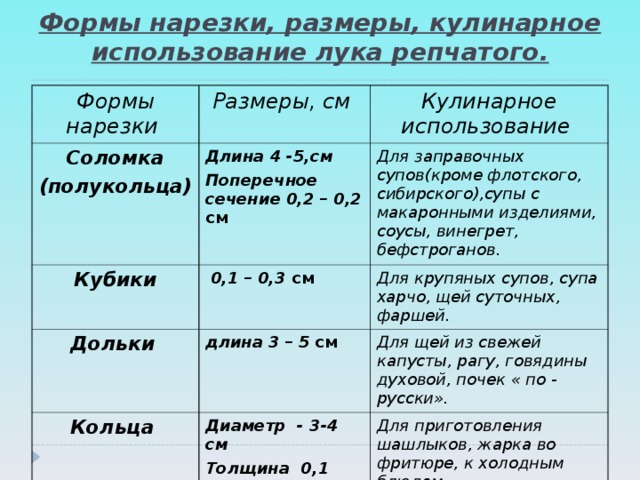
**20.04.20**

***Тема:Первичная обработка. Формы нарезки, размеры, кулинарное использование лука репчатого.***



***обработка репчатого лука***

* ***Перебирают;***
* ***сортируют;***
* ***отрезают нижнюю часть – донце;***
* ***отрезают верхнюю часть - шейку;***
* ***снимают сухие чешуйки;***
* ***промывают в холодной воде.***



***Формы нарезки, размеры, кулинарное использование лука репчатого.***

*Формы нарезки*

*Размеры, см*

***Соломка***

***(полукольца)***

*Кулинарное использование*

***Длина 4 -5,см***

***Поперечное сечение 0,2 – 0,2*** **см**

***Кубики***

*Для заправочных супов(кроме флотского, сибирского),супы с макаронными изделиями, соусы, винегрет, бефстроганов.*

***0,1 – 0,3*** **см**

***Дольки***

*Для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей.*

***длина 3 – 5*** **см**

***Кольца***

*Для щей из свежей капусты, рагу, говядины духовой, почек « по - русски».*

***Диаметр - 3-4 см***

***Толщина 0,1 -0,2см***

*Для приготовления шашлыков, жарка во фритюре, к холодным блюдам.*







***Нарезка зеленого лука:***

***Мелкие шпалки*** *нарезают длиной 1,5—2 см и*

*используют для приготовления салатов.*

***Крупные шпалки*** *нарезают длиной 5—6 см, используют для гарниров к шашлыкам, люля-кебаб, цыплятам табака.*



**Домашнее задание:** нарезать все указанные виды , отправить фотографии и оценочную таблицу с подписью ваших домочадцев.

**Таблица определения качества полуфабриката**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Показатели качества | | | | |
| Внешний вид | Форма | Цвет | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Подписи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_